

PAT « Bien produire et mieux manger en Tarn-Agout »

Présentation de la stratégie



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023



22 juin 2023



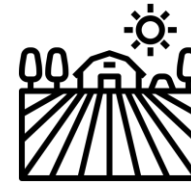
Cadre stratégique général du PAT

« Bien produire et mieux manger en Tarn Agout »



Axe 1 : Accompagner le développement des productions et des filières agricoles en adéquation avec les besoins du territoire et les enjeux environnementaux

Axe 2 : Soutenir le monde agricole en favorisant l'installation, la transmission, l'accès au foncier et l'emploi agricole



Axe 4 : Reconstruire des liens entre les acteurs de l'alimentation du producteur au consommateur

Axe 3 : Valoriser les productions agricoles de qualité et de proximité au travers de la restauration collective et de la promotion des circuits-courts



4 axes et 10 orientations stratégiques

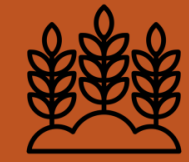
Axe 1 : Accompagner le développement des productions et des filières agricoles en adéquation avec les besoins du territoire et les enjeux environnementaux

Axe 2 : Soutenir le monde agricole en favorisant l'installation, la transmission, l'accès au foncier et l'emploi agricole

Axe 3 : Valoriser les productions agricoles de qualité et de proximité au travers de la restauration collective et de la promotion des circuits-courts

Axe 4 : Reconstruire des liens entre les acteurs de l'alimentation du producteur au consommateur

1. Diversifier l'offre en produits locaux et structurer les filières
2. Faire évoluer les pratiques agricoles au regard des enjeux environnementaux
3. Protéger le foncier agricole et l'orienter vers des productions destinées à l'alimentation locale
4. Maintenir et développer des exploitations agricoles
5. Valoriser les métiers de l'agriculture
6. Rapprocher l'offre de la demande en restauration collective
7. Créer de la valeur ajoutée sur le territoire au travers de la valorisation des produits agricoles
8. Réduire les déchets et le gaspillage alimentaire
9. Informer et sensibiliser l'ensemble de la population à des modes de consommation responsables
10. Construire une gouvernance partagée autour de l'alimentation



Axe 1 : Accompagner le développement des productions et des filières agricoles en adéquation avec les besoins du territoire et les enjeux environnementaux

- **Diversifier l'offre en produits locaux et structurer les filières**
 - **Objectif 1** : Accompagner la diversification des productions agricoles
 - **Objectif 2** : Accompagner la structuration de la filière maraichère sur le territoire
 - **Objectif 3** : Diversifier l'offre en **produits** locaux via la transformation
 - **Objectif 4** : Faciliter la logistique
- **Faire évoluer les pratiques agricoles au regard des enjeux environnementaux**
 - **Objectif 5** : Gérer et protéger la ressource en eau
 - **Objectif 6** : Encourager la transition du modèle agricole
 - **Objectif 7** : Développer la production d'énergie renouvelable sur les exploitations agricoles



Axe 2 : Soutenir le monde agricole en favorisant l'installation, la transmission, l'accès au foncier et l'emploi agricole

- Protéger le foncier agricole et l'orienter vers des productions destinées à l'alimentation locale
 - **Objectif 8** : Lutter contre l'artificialisation des terres agricoles
 - **Objectif 9** : Maitriser le foncier destiné à l'alimentation locale
- Maintenir et développer des exploitations agricoles
 - **Objectif 10** : Affiner les connaissances de l'activité agricole sur le territoire
 - **Objectif 11** : Favoriser l'installation et la transmission des exploitations agricoles dans de bonnes conditions
- Valoriser les métiers de l'agriculture
 - **Objectif 12** : Communiquer sur les métiers
 - **Objectif 13** : Soutenir l'emploi et la formation agricole



Axe 3 : Valoriser les productions agricoles de qualité et de proximité au travers de la restauration collective et de la promotion des circuit-courts

- Rapprocher l'offre de la demande en restauration collective
 - **Objectif 14** : Encourager l'augmentation du nombre de cuisines autonomes
 - **Objectif 15** : Accompagner le changement des pratiques d'achats en restauration collective
- Créer de la valeur ajoutée sur le territoire au travers de la promotion des produits de qualité et de proximité
 - **Objectif 16** : Faire connaître les producteurs locaux auprès des professionnels
 - **Objectif 17** : Rapprocher les acteurs de l'événementiel des producteurs locaux
 - **Objectif 18** : Rendre visible les producteurs sur les marchés
- Réduire les déchets et le gaspillage alimentaire
 - **Objectif 19** : Impliquer les publics dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - **Objectif 20** : Etudier les possibilités de valorisations des biodéchets



Axe 4 : Reconstruire des liens entre les acteurs de l'alimentation du producteur au consommateur

- Informer et sensibiliser l'ensemble de la population à des modes de consommation responsables
 - **Objectif 21** : Sensibiliser le grand public au bien manger
 - **Objectif 22** : Déployer des outils de communication intercommunaux
- Mobiliser l'ensemble des acteurs autour du PAT
 - **Objectif 23** : Construire une gouvernance partagée autour de l'alimentation
 - **Objectif 24** : Créer des temps d'échanges entre acteurs de l'alimentation



Espace Ressources
Rond Point de Gabor
81370 SAINT-SULPICE-LA-POINTE
Tél. 05 63 41 89 12



[www,cc-tarnagout.fr](http://www.cc-tarnagout.fr)

